

MITARB.
6

FLÄCHE
210 QM

BIO SEIT
2009

BIO-RESTAURANT LIEKEDEELER

WER WIR SIND Birgit Breuers' Herz schlägt für Vernetzung, Solidarität und die Wertschätzung guter Lebensmittel. Kein Wunder also, dass die Inhaberin des Liekedeeler zu den Mitbegründer:innen der Regionalwert-AG Bremen & Weser-Ems zählt und sich inzwischen auch im Aufsichtsrat engagiert.

WOFÜR WIR STEHEN 🌿 handgemachte, frische, überwiegend saisonale Küche 🌿 hochwertige Zutaten aus der Region 🌿 alle Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau 🌿 Verzicht auf Fertigprodukte, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe 🌿 Auswahl deutscher & europäischer Bio-Weine 🌿 bezahlbare Preise für Gäste, faire Entlohnung fürs Team

WAS WIR MACHEN 🌿 vegetarische & vegane Gerichte 🌿 Gerichte mit Fisch & Fleisch 🌿 Speisen zum Mitnehmen (auch in Mehrwegbehältern) 🌿 täglich frische hausgemachte Kuchen & Gebäcke 🌿 Partyservice & Catering 🌿 Feiern 🌿 Tagungsbewirtung 🌿 Live-Konzerte, Lesungen & Co 🌿 kulinarische Events 🌿 Fachkräfte-Ausbildung

“ Für uns Partnerbetriebe ist das Regionalwert-Netzwerk unfassbar wichtig. Das fängt damit an, dass wir uns gegenseitig unterstützen – etwa beim gemeinsamen Wirtschaften oder beim Marketing. Vor allem können wir mit der RWAG auf einen starken Verbündeten zählen, wann immer wir Beratung und praktische Unterstützung brauchen.“ *Birgit Breuers, Liekedeeler*

Artilleriestraße 6 🌿 27283 Verden 🌿 info@liekedeeler-verden.de 🌿 04231 957 123

